


5年生「2学期調理実習」

11月の4週目は、5年生全学級で調理実習を行いました。今回の学習では、日本の伝統的な日常食である「米飯」と「味噌汁」の作り方を学ぶ中で、出汁の取り方や栄養バランスについて考えてきました。

調理をしてみると、お米が炊けてくる様子に釘付けになったり、立ち上る香りに思わず笑顔になったりと、とても楽しそうな様子が印象的でした。ぜひ、ご家庭でも、調理実習の様子について話しながら、一緒に調理をしてみてください。



炊飯器で炊くことがほとんどなので、みんな鍋の中の様子を食い入るように見つめていました。



にぼしで出汁を取りました。風味調味料など、便利なものがたくさんありますが、自分で取った出汁は、また違う美味しさがありますね。